



## Riz à la Catalane

Il existe de nombreuses variantes qui reposent sur un mélange varié d'ingrédients que ce soit lapin, saucisses, chorizo langoustines, calamars, moules ou côté légumes, haricots verts, poivrons rouges...

Ingrédients pour 4 personnes :

400 gr de riz  
800 ml de bouillon de volaille  
100 gr de jambon sec  
250 gr de saucisses  
100 gr d'échine de porc  
50 gr de lard  
100 gr chorizo fort  
2 petits artichauts coupés en quatre

4 tomates pelées, épépinées et coupées en dés  
100 gr de petits pois écosés  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 grosse cuillère d'amandes grillées  
1 grosse cuillère de pignons  
Persil, sel, safran  
Huile d'olive

Préparation :

Dans une casserole, faites revenir le lard, le jambon, l'échine, la saucisse, le tout découpé en morceaux. Réservez.

Ajoutez l'oignon et laissez-le se colorer.

Ajoutez les tomates et les artichauts, et laissez frire lentement quelques minutes.

Remettez la viande et le chorizo.

Ajoutez le riz, les petits pois et recouvrez avec le bouillon de volaille chaud. Salez.

Dans un mortier, écrasez les gousses d'ail, le persil, les amandes, les pignons.

Versez le tout dans la casserole. Portez à ébullition et laissez ensuite cuire à feu doux environ 20-25 minutes.

Le riz est cuit quand il a absorbé tout le bouillon. En fin de cuisson, ajoutez une pointe de safran.

Au moment de servir votre plat, parsemez de quelques feuilles de persil.

Bon Profit!

